

Тетяна Водотика,

*кандидатка історичних наук, старша наукова співробітниця
Інституту історії НАН України
tvodotyka@gmail.com*

,
*кандидат історичних наук, завідувач сектору «Музей “Андріївська церква”»
Національного заповідника «Софія Київська»
Natkin@ukr.net*

«УКРАЇНА. ЇЖА ТА ІСТОРІЯ». РЕФЛЕКСІЇ ЩОДО ПРОЕКТУ

Богослов и философ шли молча, куря люльки;
ритор Тиберий Горобець
сбивал палкою головки с буряков,
росших по краям дороги.

Микола Гоголь («Вий»)

Укrajнська держава поволі починає налагоджувати механізми культурної дипломатії, шукати власні рецепти та історії успіху. Тож ми радо вітаємо команду Українського інституту та проєкту «izhakultura» із втіленням такого чудового задуму, який сприятиме встановленню між-культурних зв'язків, формуванню актуального і гастрономічного образу сучасної української кухні.

Вихід у світ презентаційного видання «Україна. Їжа та історія», яке покликане сприяти розвитку української кулінарної дипломатії, є довгоочікуваною подією для всіх, хто цікавиться історією української кухні, української культури. Навіть побіжне ознайомлення зі структурою книжки та колом



авторів, залучених до проекту, дає змогу говорити про безпрецедентний характер видання. Власне, головна «сіль» книги – на титульній сторінці, та розуміння потенціалу української кухні як дипломатичного знаряддя, та ще й із «коментарем» шанованих фахівців, дотичних до тієї втаємниченої сфери, – то є більш ніж загадкове питання!

У першому розділі видання – нарис з історії української кухні. Автори – Олена Брайченко та Ігор Лильо, знані дослідники з Києва та Львова, – подали огляд української кухні, поділяючи її на «смаки» (солодкий, квасний, солоний тощо), що видається оригінальним, сміливим і свіжим прийомом організації досліджуваного матеріалу. Утім, з огляду на масштаб поставлених завдань, автори мали узгодити артикуляцію самого поняття «українська кухня». Власне, потрібно поставити запитання: чи існує взагалі усталене та загальноприйняте визначення цього терміна? Боїмося, що ні...

Свого часу мистецтвознавець Данило Щербаківський (1877–1927) розробив універсальне поняття «український портрет» (написаний на українських землях/писаний українцем/на якому написаний українець), що задало зрозумілу «систему координат», якою послуговуються історики, мистецтвознавці та культурологи до сьогодні. Маємо віру, що поняття «українська кухня» теж «довариться» до цього стану.

А поки помітно, що автори балансують між українською кухнею як кухнею українців та українською кухнею як кухнею України, – через це в тексті раз-по-раз трапляються згадки про кухню киримли та караїмів, а також згадуються не греки України, а українці грецького походження. Така інклюзивність нам дуже імпонує, адже час говорити не про етнічну кухню, а національну (з погляду нації політичної), державницьку. Адже і кулінарна дипломатія – це про амбасадорство держави, нації, а не лише якогось регіону чи етнічної групи.

У другому розділі книги («Традиції гостинності в Україні») історикиня та письменниця Марина Гримич частково знімає згадане питання: «Українське меню, хоч і різниться в деталях від села до села, від містечка до містечка, від одного етнографічного регіону до іншого, містить низку обов'язкових страв, які сьогодні є “обличчям” української кухні: борщ, голубці, печеня з картоплею і м'ясом, квашенина, холодець, вареники, млинці, пиріжки, тощо...». Власне, виведення авторами першого розділу у своєрідний «пантеон» української кухні п'яти продуктів/страв («хліб», «олія», «молочна продукція», «сало», «борщ») дає змогу говорити про певний консенсус всього колективу авторів у цьому питанні. Безперечно, у книжці мова здебільшого йде про традиційну кухню Наддніпрянщини XIX ст., хоча згадано, звісно, й рецепти сучасної міської кухні, яку оспівано у творах видатних уродженців Полтавщини Івана Котляревського та Миколи Гоголя. Власне, пишучи повість «Вій» (1835), Микола Васильович так само опинився перед необхідністю відбору показових для української кухні (у його розумінні) продуктів/страв із метою творення свого умовного «пантеону»: «Хозяин хаты, какой-нибудь старый козак-поселянин (у Києві. – Авт.), долго их (бурсаків. – Авт.)



слушал, подпершись обеими руками, потом рыдал прегорько и говорил, обращаясь к своей жене: “Жинко! То, что поют школяры, должно быть очень разумное; вынеси им сала и чего-нибудь такого, что у нас есть!”. И целая миска вареников валилась в мешок. Порядочный кус сала, несколько паляниц, а иногда и связанная курица помещались вместе». Як бачимо, «маркери» української кухні («чого-нибудь такого, что у нас есть») майже незмінні з першої половини XIX ст. Курку спишемо на «математичну похибку».

Утім, зауважимо, що вплив літератури на формування образу національної кухні в Україні є, очевидно, гіпертрофованим. У сусідніх країнах знакові літературні твори, автори яких «смачно» зафіксували особливості національного столу, були написані після кулінарних першодруків та на їхній базі. Наприклад, «Пан Тадеуш» (1834 р.) Адама Міцкевича побачив світ за 152 роки після «Compedium ferculorum...» краківського кухмістра Станіслава Чернецького та похідних від цієї великої книги видань. А до виходу гоголівських «Мертвих душ» (1842 р.) у Російській імперії було надруковано понад десяток кулінарних збірок – від «піонерського» твору «Экономическое наставление дворянам, крестьянам, поварам и поварихам» (1772 р.) Сергія Друковцева до узагальненої «Русская поварня» (1816 р.) Василя Левшина.

В Україні ж склалася діаметрально протилежна ситуація. Спочатку постали «Енеїда» (1798 р.) І. Котляревського, «Вечера на хуторі близ Диканьки» (1831 р.) та «Миргород» (1835 р.) М. Гоголя, і лишень потім – друкований твір Миколи Маркевича «Обычаи, поверья, кухня и напитки малороссиян» (1860 р.). Про очевидну «зачарованість» Маркевича Котляревським годі й казати – понад 20 страв із «Енеїди» перекочували до першої української друкованої збірки кулінарних рецептів навіть зі збереженням назв, заданих безсмертним літературним твором («свиняча голова до хрину», «буханци с кавьяром»). Недаремно вважають, що великі письменники «вигадують світи», а вже потім у них живуть цілком реальні люди... Варто зауважити, що такий відступ у рецензії зумовлений цілком практичною метою. Щоб оцінити потенціал «української кухні» (у її «полтавському ізводі» XIX ст.) у сфері культурної дипломатії сьогодні, потрібно розуміти природу появи її усталеного образу два століття тому. Утім, про це трохи нижче.

Олена Брайченко майстерно розкриває «сезонний вимір» української кухні у третьому розділі книжки («Кухня сезонів»). Цілком поділяємо думку авторки про важливу «роль зими» у формуванні усталених гастрономічних традицій в Україні (французька й італійська кухні «вічного літа» не мали таких викликів). Своєрідним продовженням теми сезонності є четвертий розділ («Солодке»), який написали натхненниця проекту та Ігор Лильо. Розділ присвячено здебільшого «дарам літа» та їхньому місцю в розвитку українських кулінарних традицій від часів Київської Русі і до сьогодення (враховуючи локальну специфіку).



Отже, блоки інформації, доповнені аналізом обрядових страв (четвертий розділ), а також утіленими у життя фаховими шефами оригінальними рецептами страв, дають змогу говорити про видання «Україна. Їжа та історія» як про широке панно фіксування «стану справ» у темі дослідження української кухні та її гіпотетичного потенціалу із вектором «на зовні».

Але, зізнаємося, найбільш цікаве питання («як це працює?») колектив авторів лишив насамкінець. Останній розділ видання присвячено безпосередньо темі «кулінарної дипломатії». Хоча, будемо відвертими, і на початку видання цей розділ не програв би. Його автори Віталій Резніченко та Марина Гримич є досвідченими фахівцями, втаємниченими у дипломатичний вимір життя України. Впевнені, що ознайомлення з кулінарним виміром дипломатичного протоколу не залишить читача байдужим. Але є два але. «Треба зазначити, що не всі узвичаєні в українській кухні страви відповідають дипломатичному формату», – зауважують автори. Дрібні «вареники» як гарнір, а не окрема страва; «зменшені» голубці; без очікуваного «хрестоматійного» борщу. Натомість автори не просто ознайомлюють зі стравою, а й презентують різноманітну і давню культуру цього наїдку в Україні, зокрема його регіональні варіанти та смаки.

Друге «але» стосується методологічного та історичного екскурсу в саму сутність поняття «кулінарна дипломатія», її характеристик як складової культурної дипломатії загалом. Хоча формат книжки є радше популярним, нон-фікшн, але і для наукової спільноти її вихід є подією. Обізнаному читачеві забракне «глибини».

Кілька історій (історичних анекдотів), на кшталт тієї, як російські військові на правах переможців спустошили підвали мадам Кліко в Шампані у 1813 р., а потім Російська імперія стала найголовнішим ринком збуту підприємства аж до 1917 р., додали б розуміння, що кулінарна дипломатія як один із методів поширення культурного впливу не є явищем ХХІ століття.

Під час читання тексту відчувалося, що колектив авторів усвідомлює необхідність прив'язування умовного «гоголівського нарративу» української кухні ХІХ ст. до гастрономії еліти України-Гетьманщини ХVІІ–ХVІІІ ст. Звідси – згадки про «бенкети» Мазепи, які «виринають» у останньому розділі. Однак «стіл» Мазепи у тексті пустий. Ми не знаємо, чи був на ньому борщ, вареники, сало, паляниці та горілка під час важливих перемовин або знакових бенкетів. Чи були ці страви/продукти знаряддям української кулінарної дипломатії періоду хронологічно найдовшої державної тяглості в історії України? Де ти, українська кулінарна «Атлантида» доби Гетьманщини, що пішла «під воду», а зараз так потрібна? Якщо придивитися до кольору тієї води, то вона червона. Як борщ у творах велетів української літератури ХІХ ст.

Зрештою, це видання, створене у результаті співпраці вчених, які, розуміючи потреби цільової аудиторії, доклали максимум зусиль, щоб текст був доступним і легко сприймався, але не втратив якості. Родзинкою і інноваційним підходом є поєднання у книжці (нехай і популярною мовою) ака-

демічних текстів із рецептурами, творчим підходом сучасних професійних шеф-кухарів, що є прецедентом для українського простору.

Ми переконані, що книга сприятиме формуванню нового візуального образу української кухні, зміцнить її позитивний імідж різноманітної та багатой на смаки і текстури страви, буде корисною не лише закордонній, а й вітчизняній аудиторії. Адже будемо відверті, в Україні досі не сформовано напрям досліджень, який називають «food studies». У цьому сенсі згадаємо одну з важливих ролей науково-просвітницького проекту «їzhakultura» та його засновниці Олени Брайченко, що гуртують спільноту дослідників і сприяють розвитку та популяризації гастрономічних досліджень. Так само важливо зауважити комплексне розуміння культури Українським інститутом та відчуття потенціалу і значення кулінарної дипломатії як м'якої сили у просуванні впізнаваних образів України, дієвого механізму популяризації української культури та знання про Україну. Ця співпраця, результатом якої і є подане на рецензію видання, дасть змогу заповнити білі плями з історії української кухні, гастрономічної спадщини та надбання. Аналіз книжкового ринку гастрономічних видань, здійснений авторами цієї рецензії, свідчить про катастрофічну нестачу видань такого штибу.